

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cubeta Gastronorm GN 1/1 Aço Inoxidável 55 mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJP110551	Modelo:	P110551
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661110563

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P110551
EAN	8421661110563
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Não
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável 18/10, com 55 mm de profundidade e 7 L de capacidade. Possui sistema anti-atasco e bordo reforçado para uso profissional intenso.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável 18/10 é uma solução robusta e higiênica para a gestão de alimentos em cozinhas profissionais. Com 55 mm de profundidade, é ideal para diversas aplicações, desde a conservação ao serviço de buffet.

Recipiente Gastronorm GN 1/1 — cubeta gastrónorm — Cubeta GN 1/1 — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	530 mm
Profundidade	325 mm
Altura	55 mm
Capacidade	7 L
Peso	1.3 kg
Sistema	Anti-atasco
Bordo	Reforçado

Aplicações Profissionais

Esta cubeta Gastronorm é essencial para a organização e serviço de alimentos em diversos ambientes profissionais. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas empresariais e hospitalares, hotéis com serviço de buffet, pastelarias com confeitaria, e até mesmo em food trucks ou roulotes para o transporte e conservação de ingredientes.

Cubeta Gastronorm — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável 18/10 para máxima durabilidade e higiene.
- Sistema anti-atasco inovador que facilita o empilhamento e a secagem, otimizando o espaço e a limpeza.
- Bordo reforçado, 25% mais resistente, que aumenta a vida útil da cubeta e a sua capacidade útil.
- Versatilidade para conservação, confeção, transporte e apresentação de alimentos, tanto a frio como a quente.
- Design que garante compatibilidade com equipamentos Gastronorm standard.

Qual a principal vantagem do aço inoxidável 18/10?

O aço inoxidável 18/10 oferece elevada resistência à corrosão, durabilidade superior e é um material higiénico, ideal para contacto com alimentos em ambientes profissionais.

O que significa o sistema anti-atasco?

O sistema anti-atasco impede que as cubetas fiquem presas umas nas outras quando empilhadas, facilitando o manuseamento e garantindo uma secagem mais eficiente e higiénica.

Posso usar esta cubeta em fornos e banhos-maria?

Sim, o aço inoxidável 18/10 suporta temperaturas elevadas, tornando esta cubeta adequada para utilização em fornos, banhos-maria e outros equipamentos de confeção e manutenção de temperatura.

Qual a capacidade útil desta cubeta GN 1/1 com 55 mm de profundidade?

Esta cubeta Gastronorm GN 1/1 com 55 mm de profundidade oferece uma capacidade útil de 7 litros, ideal para diversas preparações e serviços.

Esta cubeta é adequada para transporte de alimentos?

Sim, a robustez do aço inoxidável 18/10 e o bordo reforçado tornam esta cubeta ideal para o transporte seguro de alimentos, minimizando o risco de danos.